

Flébergements

Camping :

Camping des Trieux : Rue des Tris, 99 – Malonne

Gîtes et chambres d'hôtes :

Le Petit Bois : Rue du Petit Bois 54 – Malonne - 081 44 68 39

Gîte du Piroy : Chemin des Pierres 32 – Malonne - 0473 51 30 88

Gîte du Curnolô : Rue du Curnolo 15 – Malonne - 0476 75 02 76

Le Clinchamps : Rue du Clinchamps 65 – Malonne - 0476 41 57 63

Ô 29 : Fond de Malonne 29 – Malonne - 0485 76 97 19

Au pont Coliame : Rue Célestin Hastir – Floreffe - 081 44 17 67

La Majolique : Rue de la Majolique 3 – Malonne - 0475 53 17 20

Le Maupelin : Chemin du Maupelin 8 – Malonne - 0477 37 85 06

Le Relais du Malpas : Place du Malpas 9 – Malonne - 0477 29 83 50

Hôtels :

B&B HOTEL Namur : Bd Ernest Mélot 40, 5000 Namur - 081 23 40 10

Hôtel Beauregard : Av Baron de Moreau 1 - 5000 Namur

Château de Namur : Av de l'Ermitage 1 - 5000 Namur - 081 72 99 00

Hôtel de Flandre : Place de la Station 14 - 5000 Namur - 081 23 18 68

Hôtel IBIS STYLES NAMUR Centre Gare :

Rue du 1er Lancier 10 - 5000 Namur - 081 25 75 40

Hôtel IBIS STYLES NAMUR :

Avenue d'Ecolys 2 - 5020 Namur - 081 74 55 55

Les Tanneurs : Rue des Tanneries 13 - 5000 Namur - 081 24 00 24

The Royal Snail Hôtel : Avenue de la Plante 23 - 5000 Namur - 081 57 00 23

Hôtel Vedette : Chée de Namur 51 - 5170 Profondeville - 081 84 12 60



Confrérie
de la *Gribousine*
de Malonne

18^e
Chapitre
Solennel

Samedi
24 Octobre 2026



Programme

08h30 :

Accueil des Confréries et des invités

Adresse du jour :

Abbaye St Berthuin

Cloître de l'Abbaye

Fond de Malonne, 127 - 5020 MALONNE

09h45 :

Mise en habit et appel des Confréries

10h00 :

Début du 18^e Chapitre

Pour les éventuels retardataires,

la salle capitulaire se situe dans

la Chapelle St Berthuin

12h00 :

Verre de l'amitié

13h00 :

Banquet de la Confrérie

Abbaye St Berthuin

Cloître de l'Abbaye

Fond de Malonne, 127 - 5020 MALONNE



Menu



Assiette de mises en bouches froides et chaudes
accompagnée de ses fines bulles pour vous accueillir.

—
Carpaccio de Veau cuit à basse température,
Câpres, petites notes d'Anchois et de Thon,
Pickels de légumes maison

—
Velouté de Brocolis à la Fourme d'Ambert

—
Sorbet Mangue et Orange Sanguine avec Vodka et Passôa

—
Filet de Pintade fermière "Farcie Maison"
façon Périgourdine (foie gras et jus de Truffe)
Panaché de légumes, Pdt grenailles persillées au gros sel

—
Dessert surprise selon l'inspiration du Chef et du Moment

—
Le Petit Delahaut et sa Suite en 2 Buffets
le Petit Mokaretto